

Sassà Toscana IGT



Storia

Sassà Toscana IGT nasce da vigneti situati nel cuore della Toscana, dove le dolci colline e il clima mediterraneo contribuiscono alla produzione di vini espressivi ed equilibrati.

Denominazione: Toscana IGT

Metodo di produzione:

Vinificazione tradizionale con macerazione post-fermentativa. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra 25°C e 27°C per esaltare la complessità aromatica e la struttura del vino.

Vitigni: 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Syrah

Tecnica di vinificazione:

Pigiatura soffice seguita da fermentazione tradizionale. Macerazione prolungata dopo la fermentazione per aumentare l'estrazione del colore, il corpo e la morbidezza dei tannini.

DATI ANALITICI

Alcol: 13% vol.

Zuccheri residui: 10 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: Rosso rubino intenso con lievi riflessi ambrati.

Profumo: Frutti di bosco rossi e neri, spezie dolci e un delicato sentore di pepe nero.

Gusto: Palato morbido e strutturato, con tannini vellutati e una dolcezza ben bilanciata che dona rotondità e buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con la cucina tradizionale toscana, carni alla griglia, formaggi stagionati e salumi.